

FEDERICO ANZELLOTTI E IDA DI BIAGGIO RIACCENDONO EMOZIONI ITALIANE

4 Aprile 2020



PESCARA – Forni, fuochi, impastatrici. Riparte il laboratorio produttivo di Emozioni italiane. Da qualche giorno il maestro pasticcere **Federico Anzellotti** e l’artigiana del gelato **Ida Di Biaggio** sono tornati al lavoro per portare dolcezze nelle case dei pescaresi.

Una scelta ponderata spinta dall’amore per la loro arte dei due maestri, ma anche dalle richieste dei loro fedelissimi clienti.

Ecco allora che, esattamente a un anno dall’apertura di Emozioni Italiane lungo via Firenze all’angolo con via Roma, dove la pasticceria di Anzellotti si unisce al gelato anche gourmet di Ida, il laboratorio si riaccende.

Rigorosamente chiuso al pubblico, i prodotti verranno consegnati a domicilio.

“Abbiamo voluto ricominciare in occasione della Pasqua. Da qualche giorno ci siamo messi al lavoro e oggi abbiamo le prime consegne – spiega a *Virtù Quotidiane* Anzellotti – . Per ora è una riapertura momentanea per il periodo pasquale, poi valuteremo dopo il 13 aprile anche in base alle nuove disposizioni del governo. Abbiamo deciso di tornare al lavoro solo io e Ida, lasciando in casa i nostri collaboratori per tutelare la loro salute”.

In questa settimana Anzellotti si dedicherà soprattutto alla produzione delle tradizionali uova di cioccolata e delle colombe, mentre Ida Di Biaggio creerà i suoi speciali gelati da abbinare proprio alle colombe.

Le prenotazioni e le consegne (fino a sabato 11 aprile) vengono gestite da FoodLoverly.